Татьяна Аврова

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга о хлебопечении на закваске в домашних условиях. В книге представлены рецепты замечательных видов хлеба на закваске, выпеченных на самой обыкновенной кухне в самой обычной духовке. А также к каждому хлебу есть ссылка на пошаговый видеорецепт.

- Хлеб на закваске
  -
  - Введение
  - Домашний пшеничный хлеб на закваске
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление закваски (опары) для теста
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка
    - Выпечка
  - Пшеничные сдобные квадратики на закваске
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление закваски (опары) для теста
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка
    - Выпечка
  - Пшеничный хлеб на ржаной закваске
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление ржаной закваски (опары) для теста
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка
    - Выпечка
  - Белый хлеб на закваске с добавлением тыквы
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление закваски (опары) для теста
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка
    - Выпечка
  - Бородинский хлеб на закваске
    -
    - Ингредиенты

- Тесто
- Формовка. Расстойка
- Выпечка

- Пампушки к борщу из теста на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Хлеб оливковый на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Хлеб с изюмом на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Хлеб на закваске с очень пористым мякишем
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Амарантово-овсяный хлеб на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Гречневый хлеб на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка

- Выпечка
- Калач по-уральски на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Пшенично-ржаной хлеб на закваске (с изюмом и грецкими орехами)
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Французский багет на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары) для теста
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Выведение ржаной закваски
  -
  - Как кормить и хранить ржаную закваску
- Выведение закваски на пшеничной муке высшего сорта
- Для информации
  -
  - Кое что о тестомесе

Хлеб на закваске
Татьяна Аврова

© Татьяна Аврова, 2016

ISBN 978-5-4483-5861-6
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Выпечка хлеба. Это моё самое любимое увлечение, благодаря которому, я и моя семья узнали вкус и аромат настоящего натурального хлеба без промышленных дрожжей и прочих химических добавок.

В этом и заключается задача моей книги – научить моих читателей печь вкусный и полезный хлеб – богатый источник витаминов, минералов и аминокислот.

Ни для кого не секрет, что хороший, качественный хлеб можно испечь только на закваске. Выпечка на закваске – это самый древний способ хлебопечения. В закваске присутствуют дрожжи и молочнокислые бактерии. Они вызывают расщепление сахара в муке на спирт и углекислый газ. Тесто начинает бродить, накапливая полезные вещества и насыщая будущий хлеб аминокислотами, витаминами и минералами.

Хлеб, выпеченный на натуральной закваске, – это очень качественный хлеб, вкусный и полезный, с хрустящей корочкой, с сильным запахом-приятным и душистым.

В этой книге я с большим удовольствием поделюсь с Вами несколькими рецептами замечательных видов хлеба на закваске, выпеченных на самой обыкновенной кухне в самой обычной духовке.

Мой, уже немалый опыт хлебопечения, показал мне, что нет ничего сложного в выпечке хлеба в домашних условиях. А начать нужно всего лишь с выведения закваски.

Приготовление закваски в домашних условиях не требует особых усилий, хотя и занимает не менее 4—7 дней. Один раз выведенную закваску, можно хранить долгие годы, если её регулярно обновлять, добавляя немного муки и воды.

Но зато, как вы будете радоваться своей первой выведенной закваске, своему первому хлебу, испечённому на вашей закваске на вашей кухне, как будет восхищаться вами ваша семья, когда попробует ваш первый хлеб. И у вас больше никогда не возникнет желания идти в магазин за хлебом. Вы магазинный хлеб просто не сможете больше есть. Через всё это я прошла сама.

А теперь, почти ежедневно, наслаждаюсь ни с чем не сравнимым ароматом свежеиспечённого хлеба у себя на кухне. **И очень хочется, чтобы этот аромат свежеиспечённого хлеба был и на вашей кухне.**

Домашний пшеничный хлеб на закваске

Видеорецепт

Очень вкусный ароматный хлеб своими руками. Этот хлеб вы с большим удовольствием будете есть и на завтрак, и на обед, и просто так.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ст. л. пшеничного или ржаного стартёра,
200 мл воды,
200 мл белой пшеничной муки.

Для теста:
400 г закваски (опары),
500 г белой пшеничной муки,
217 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. соли,
2 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску выкладываем стартёр, добавляем воду комнатной температуры. Добавляем просеянную белую пшеничную муку. Перемешиваем до тех пор, пока в мучной смеси не останется сухой муки.

Смесь накрываем и оставляем для созревания до увеличения в объёме раза в 3. Время на это может уйти от 3 до 16 часов, в зависимости от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем закваска быстрее созреет.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем разведённую закваску (опару) в дежу тестомеса.

Добавляем растительное масло, соль, сахар. Тщательно перемешиваем.

Выкладываем просеянную белую пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Достаём тесто и округляем его, подгибая края теста вниз к центру. Это можно делать прямо на весу, не выкладывая тесто на рабочую поверхность. Тесто должно быть эластичным, достаточно мягким, и совершенно не липнуть к рукам.

После округления помещаем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на предварительной расстойке до увеличения в объёме в 2—3 раза. На расстойку теста может уйти от 3 до 6 часов.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто из миски на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, подтягивая его края к середине. Переворачиваем швом вниз. Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось. Можно накрыть тесто миской, в которой тесто расстаивалось, можно пищевой плёнкой, можно полотенцем и т. д. Оставляем для отдыха на 10—15 минут.

После отдыха придаём тесту круглую форму. А затем выкладываем на пергамент. Это наша заготовка будущего хлеба.

Вместе с пергаментом помещаем заготовку хлеба в корзинку для расстойки теста.

Накрываем заготовку, чтобы она не заветривалась. Ставим на окончательную расстойку до удвоения в объёме. На это уходит времени примерно от 1 часа до 1,5 часов.

Выпечка

Вместе с пергаментом перекладываем заготовку хлеба на пекарскую лопату.

Делаем на будущем хлебе несколько надрезов.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в заранее разогретой духовке 35—45 минут при температуре 180—200° С.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Пшеничные сдобные квадратики на закваске

Видеорецепт

Эти ароматные квадратики с тонкой хрустящей корочкой и изумительного вкуса подают к первым блюдам. А какие они вкусные, если намазать их сливочным маслом или натереть чесночком!

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
100 г пшеничной муки в/сорта,
100 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
460 г пшеничной муки в/сорта,
140 г пшеничной цельнозерновой муки,
400 мл воды комнатной температуры,
200 г закваски (опары),
2 куриных яйца,
40 г растопленного сливочного масла,
12 г соли,
1 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8—12 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем воду, яйца, соль, сахар. Высыпаем просеянную муку 2-х видов (пшеничную в/с и пшеничную цельнозерновую).

Вымешиваем в тестомесе 3 минуты на 1 скорости. На этом этапе замешивания нам нужно, чтобы все ингредиенты равномерно перемешались между собой.

Через 3 минуты, не останавливая процесс вымешивания, увеличиваем скорость тестомеса и добавляем в тесто растопленное сливочное масло. Продолжаем вымешивать тесто на 2 скорости ещё 3 минуты.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем тесто и оставляем на 30 минут для отдыха.

Через 30 минут сделаем 1—ю обминку. Всего обминок будет 5 – через каждые 30 минут.

Поскольку тесто очень жидкое и сильно липнет к рукам, обминку, желательно, делать влажными руками. Для удобства поставим рядом с миской ёмкость с водой. Окуная руку в воду, берём тесто за один край, вытягиваем его и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 30 минут.

Степень развития клейковины в тесте можно определить таким образом: берём небольшой кусок теста, растягиваем его между руками. Если получившаяся плёнка не рвётся, и через неё можно увидеть очертания предметов, то можно считать, что клейковина у теста достаточно развита и тесто готово к формовке.

Формовка

Выкладываем тесто на противень, покрытый пергаментом. Аккуратно распределяем тесто по всей площади противня. Желательно это делать руками, обильно смазанными маслом, либо специальным небольшим роликом, который тоже нужно смазать маслом. С помощью шпателя нарезаем тесто на квадратики. Размер квадратиков определяем сами – кому какой размер нравится. На каждом квадратике делаем несколько небольших надрезов, чтобы тесто не очень поднималось во время выпечки.

Поверхность теста посыпаем небольшим количеством кунжута белого и чёрного, либо одного цвета.

Выпечка

Отправляем противень с тестом в прогретую духовку на 45 минут при температуре 200° С. Выпекаем в режиме «верх + низ». Помним, что время выпечки зависит от особенностей вашей духовки. Квадратики готовы, когда верх у них зарумянится и покроется золотисто-коричневатой корочкой.

Выпеченные квадратики остужаем на противне, а затем выкладываем в специальную посуду для хлеба.

Пшеничный хлеб на ржаной закваске

Видеорецепт

Очень ароматный хлеб на каждый день. У хлеба великолепная аппетитная корочка, красивая структура мякиша.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ст. л. ржаного стартера,
150 г ржаной муки,
150 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
500 г белой пшеничной муки,
300 г ржаной закваски (опары),
250 мл воды или сыворотки,
2 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. соли,
2 ч. л. сахара.

Приготовление ржаной закваски (опары) для теста

В миску выкладываем ржаной стартер, добавляем ржаную муку, воду комнатной температуры. Всё перемешиваем. Накрываем. Оставляем для созревания при комнатной температуре от нескольких до 12 часов. Время зависит от температуры в помещении.

Тесто. Предварительная расстойка

После того, как ржаная закваска (опара) созреет, добавляем воду или сыворотку. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем, разведённую водой или сывороткой, закваску (опару) в дежу тестомеса.

Добавляем растительное масло. Тщательно перемешиваем.

Добавляем просеянную белую пшеничную муку, соль, сахар.

Вымешиваем в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто округляем. Правильно вымешанное тесто должно быть эластичным, достаточно мягким, и совершенно не липнуть к рукам.

Помещаем тесто в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем плёнкой и оставляем на предварительной расстойке до увеличения в объёме в 2—3 раза. На это может уйти от 3 до 6 часов. Зависит от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем быстрее тесто увеличится в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, подтягивая его края к центру. Переворачиваем швом вниз. Придаём тесту круглую форму. Это и есть заготовка будущего хлеба.

Выкладываем заготовку на пергамент.

Вместе с пергаментом помещаем заготовку в корзинку для расстойки теста.

Накрываем заготовку, чтобы она не заветривалась и не пересыхала.

Ставим на окончательную расстойку до удвоения в объёме. Времени на это, обычно, уходит от 1—1,5 часов.

Выпечка

Вместе с пергаментом перекладываем заготовку хлеба на пекарскую лопату.

Делаем на будущем хлебе несколько надрезов. Рисунок надреза не принципиальный. Здесь каждый хлебопёк может пофантазировать.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в заранее разогретой духовке 40—45 минут при температуре 200° С.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Белый хлеб на закваске с добавлением тыквы

Видеорецепт

Хлеб с добавлением тыквы – это нечто особенное: очень вкусный, воздушный, ароматный и, действительно, роскошный хлеб, с простым, но настоящим хлебным вкусом и невероятно красивым солнечным цветом.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
2—3 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды.

Для теста:
600 г белой пшеничной муки,
400 г закваски (опары),
400 г очищенной тыквы,
60 мл воды (при необходимости),
16 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания при комнатной температуре до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Очищенную тыкву натираем на крупной тёрке.

В дежу тестомеса просеиваем муку, добавляем измельчённую тыкву, соль и вливаем созревшую закваску (опару).

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто должно быть достаточно крутым и вручную его вымешивать будет очень сложно.

Если тесто получается очень сухим, это будет видно в процессе вымешивания, то добавьте ещё 3—4 столовые ложки воды. Но, это может и не потребоваться, если тыква свежая и сочная, так как тыква состоит из 90% жидкости.

Перекладываем тесто в миску, смазанную маслом. Тесто округляем прямо в миске. Переворачиваем его и немного выравниваем поверхность.

Миску с тестом накрываем и оставляем для предварительной расстойки часа на 3, или до увеличения теста в объёме минимум в два раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и формируем из него шар. Это и будет заготовка будущего хлеба.

Выкладываем заготовку в корзинку для расстойки теста, предварительно обсыпанную мукой.

Накрываем заготовку плёнкой или крышкой и оставляем на окончательную расстойку на 1,5 часа.

Выпечка

Подошедший хлеб перекладываем на пекарскую лопату, покрытую пергаментом. Аккуратно смахиваем лишнюю муку. Перед выпечкой делаем на хлебе надрез.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в предварительно разогретой вместе с камнем духовке при температуре 200° С 40—45 минут.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Бородинский хлеб на закваске

Видеорецепт

Очень вкусный чёрный хлеб с насыщенным вкусом и потрясающим ароматом.

Ингредиенты

Для закваски:
2—3 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,
60 г воды,
60 г ржаной цельнозерновой муки.

Все ингредиенты выкладываем в миску и хорошо размешиваем. Накрываем плёнкой с отверстиями. Оставляем на ночь для созревания.

Для заварки:
40 г тёмного солода,
1 ч. л. молотого кориандра,
120 г ржаной цельнозерновой муки,
400 г очень горячей воды.

В миске или специальном термосе для горячей еды смешиваем солод, кориандр, муку. Непрерывно помешивая, заливаем очень горячей водой (практически кипятком).

Всё ещё раз хорошо размешиваем. Миску со смесью заворачиваем в фольгу, термос со смесью плотно закрываем. Оставляем при комнатной температуре на ночь для засахаривания.

Для опары:
вся закваска,
вся заварка,
300 г ржаной цельнозерновой муки.

Выкладываем закваску и заварку в большую миску. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем на 4 часа.

Для теста:
вся опара,
100 г воды,
30 г сахара,
8 г соли,
30 г тёмной мальтозной патоки,
160 г ржаной цельнозерновой муки,
120 г пшеничной муки 2 сорта (можно заменить на белую пшеничную муку).

Для посыпки:
0,5 ч. л. целых семян кориандра.

Тесто

Разводим соль, сахар и патоку в воде. Размешиваем до тех пор, пока все компоненты не растворятся в воде.

Соединяем с опарой. Всё очень хорошо перемешиваем.

Высыпаем ржаную и пшеничную муку. Замешиваем тесто. Тесто очень липкое, поэтому вымешивать тесто, желательно, руками, смазанными маслом, либо смоченными водой. Поскольку в ржаной муке клейковины гораздо меньше, чем в пшеничной муке, в длительном вымешивании теста нет необходимости.

Формовка. Расстойка

Выкладываем тесто в овальную или прямоугольную стандартную форму для выпечки хлеба, предварительно смазанную растительным маслом. Размеры формы 215 х 105 х 105.

Плотно утрамбовываем тесто, специальным роликом или рукой, смоченной в воде, выравниваем поверхность теста.

Форму накрываем плёнкой и оставляем при комнатной температуре до тех пор, пока тесто в форме не поднимется, практически, вровень с краями формы.

Непосредственно перед выпечкой сбрызгиваем поверхность хлеба водой и посыпаем в небольшом количестве целыми зёрнами кориандра.

Выпечка

Ставим хлеб выпекаться в разогретую духовку 65 минут при температуре 200° С.

Выпекается хлеб без пара.

Готовый хлеб вынимаем из формы минут через 10.

Выкладываем хлеб на решётку, даём остыть, а далее, если мы хотим, чтобы хлеб полностью раскрыл все свои вкусовые качества, заворачиваем хлеб в полотенце и оставляем на 5—6 часов, а лучше на ночь.

Пампушки к борщу из теста на закваске

Видеорецепт

Пампушки получаются очень вкусными, с слегка хрустящей корочкой, нежным мякишем и вкусом чесночка с укропом.

Ещё горячими выкладываем пампушки на блюдо, подаём к столу и, непременно, к борщу.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ч. л. стартера (ржаного или пшеничного),
120 г белой пшеничной муки,
120 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
480 г белой пшеничной муки,
240 г закваски (опары),
158 мл молока комнатной температуры,
50 г сахара,
30 г мягкого сливочного или топлёного масла,
1 яйцо,
0,5 ч. л. соли.

Для чесночной смеси:
1—2 зубчика чеснока,
несколько веточек свежего укропа,
1 ст. л. растительного масла,
соль по вкусу.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой.

Оставляем на ночь для созревания при комнатной температуре примерно на 6—8 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме в три раза. Если этого не произойдёт, время для созревания закваски (опары) нужно увеличить ещё на несколько часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выливаем закваску (опару), добавляем молоко и всё хорошо перемешиваем, чтобы закваска (опара) разошлась.

Добавляем яйцо, сахар, соль и размягчённое сливочное или топлёное масло. Ещё раз всё хорошо перемешиваем.

Добавляем просеянную муку.

Замешиваем тесто, месим в тестомесе минут 5—7 на второй скорости. Должно получиться мягкое и эластичное тесто.

Выкладываем тесто в, смазанную растительным маслом, миску, накрываем и оставляем часа на 3—5 при комнатной температуре для расстойки и увеличения в объёме раза в три.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем, собирая края теста к середине.

Делим тесто на равные части в количестве 16 штук. Каждую часть округляем, формируем из неё шарик. Это и будут наши будущие пампушки.

Выкладываем шарики в форму для выпечки. При необходимости, смазываем форму маслом. Накрываем пампушки, чтобы не заветривались. Оставляем до увеличения в объёме минут на 40—60.

Выпечка

Перед выпечкой с помощью силиконовой кисточки смазываем пампушки желтком, взбитым с небольшим количеством воды.

Выпекаем пампушки в разогретой духовке минут 30 при температуре 180° С до румяной корочки.

В небольшой мисочке смешиваем, пропущенный через пресс, чеснок, мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло, соль.

Готовые румяные пампушки достаём из духовки, смазываем их ещё горячими чесночной смесью.

Немного остужаем пампушки на решётке прямо в форме, в которой они выпекались.

Хлеб оливковый на закваске

Видеорецепт

Оливковое масло обогащает обычное пшеничное тесто новыми свойствами: оно придаёт ему мягкость, делает упругим, а хлеб, в результате, приобретает фантастический вкус и аромат.

Немного манной крупы добавляют в тесто для того, чтобы придать мякишу хлеба выраженную текстуру.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
600 г белой пшеничной муки,
25 г манной крупы,
230 мл воды комнатной температуры,
400 г закваски (опары),
50 г оливкового масла,
12 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Добавляем манную крупу. Высыпаем просеянную муку. Размешиваем в тестомесе 1—2 минуты на 1 скорости. Тесто накрываем и оставляем для аутолиза минут на 30—40.

Добавляем соль, оливковое масло. Вымешиваем тесто 5—6 минут на 2 скорости.

Готовое тесто округляем, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре для расстойки на 3—4 часа.

Примерно через 1 час сделаем тесту одну обминку методом растягивания и складывания. А именно, берём тесто за край максимально вытягиваем его, а затем складываем к противоположной стороне миски или к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем швом вниз, убираем обратно в миску на оставшееся время.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, немного присыпанную мукой, слегка округляем, придаём ему форму шара и помещаем в корзинку для расстойки теста, предварительно присыпанную рисовой или пшеничной мукой.

Накрываем корзинку и оставляем для расстойки при комнатной температуре на 1—2 часа до 1,5 кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой хлеб надсекаем, немного сбрызгиваем водой.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в предварительно разогретой духовке вместе с камнем до 200° С примерно 45—55 минут.

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Хлеб с изюмом на закваске

Видеорецепт

Хлеб из натуральных продуктов – это хлеб для здорового питания. А уж какой он вкусный! Не передать словами!

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
170 г белой пшеничной муки,
170 мл воды.

Для теста:
650 г белой пшеничной муки,
200 г цельнозерновой пшеничной муки,
340 г закваски (опары),
500 мл воды,
20 г соли,
100 г овсяных хлопьев,
250 г изюма.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в дежу тестомеса овсяные хлопья, добавляем воду и оставляем замачиваться на несколько минут.

Добавляем оставшиеся ингредиенты, кроме изюма: закваску, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто минут 5 на 2 скорости.

Добавляем изюм и замешиваем на первой скорости до равномерного распределения изюма в тесте.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем миску плёнкой и оставляем тесто на расстойке бродить часа 3 при комнатной температуре.

Формовка. Окончательная расстойка

По окончании выбраживания, когда тесто увеличится в объёме раза в три, выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Делим тесто на 2 части. Каждую часть округляем, накрываем влажным полотенцем, оставляем для отдыха минут на 10.

После отдыха придаём тесту овальную форму. Получаем заготовки нашего будущего хлеба.

Выкладываем заготовки в расстоечные корзинки.

Накрываем корзинки плёнкой и оставляем на расстойке на 1—2 часа при комнатной температуре.

Выпечка

Перед выпечкой хлеб сбрызгиваем водой и делаем на нём надрезы.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в, заранее разогретой вместе с камнем до 200° С, духовке примерно 40—55 мин.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Хлеб на закваске с очень пористым мякишем

Видеорецепт

Этот большой румяный, ароматный, с хрустящей корочкой и пористым воздушным мякишем хлеб, несомненно придётся по вкусу любителям домашней выпечки.

Для приготовления этого хлеба понадобятся самые простые продукты, и немного вашего терпения.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
600 г белой пшеничной муки,
360 мл воды комнатной температуры,
400 г закваски (опары),
50 г оливкового масла,
1 ст. л. чёрного или белого кунжута (можно смешанного),
12 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Высыпаем просеянную муку. Размешиваем лопаткой до тех пор, пока мука просто не смочится водой.

Накрываем тесто и даём отдохнуть минут 30—40.

Добавляем соль, оливковое масло, кунжут. Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто выкладываем в миску, обильно смазанную растительным маслом, округляем прямо в миске.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре для брожения на 30 минут.

Через 30 минут делаем обминку: берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски или к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 30 минут. Через 30 минут всё повторяем. Всего за время брожения должно быть 5 обминок.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто в прямоугольную форму, например, для выпечки пирогов, покрытую пергаментом. Пергамент при необходимости смазываем растительным маслом.

Равномерно распределяем тесто по всему основанию формы.

Накрываем форму и оставляем для расстойки при комнатной температуре минут на 30—60.

Выпечка

Выпекаем хлеб в, предварительно разогретой до 200° С, духовке. Первые 20 минут выпекаем под крышкой. Затем крышку снимаем и выпекаем ещё 25 минут.

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Амарантово-овсяный хлеб на закваске

Видеорецепт

Амарантовый хлеб имеет вкус, напоминающий ореховый. А аромат этого хлеба никого не оставит равнодушным.

Знатоки говорят, что амарантовая мука – помощник вашему иммунитету. По содержанию полезных веществ это растение во много раз превосходит пшеницу и другие традиционные злаковые культуры.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. стартера (пшеничного либо ржаного),
150 г белой пшеничной муки,
150 мл воды комнатной температуры.

Для заварки:
465 г белой пшеничной муки,
300 мл очень горячей воды,
2 ст. л. сахара.

Для теста:
вся заварка,
310 г закваски (опары),
90 г овсяных хлопьев,
100 г амарантовой муки (простой или крупчатки),
50 мл чуть тёплой воды,
2 ч. л. соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Для заварки смешиваем муку и сахар с очень горячей водой, практически кипятком. Накрываем и отставляем в сторону до остывания.

В закваску (опару) добавляем тёплую воду и перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем овсяные хлопья, амарантовую муку или крупчатку, соль. Перемешиваем. Добавляем разведённую закваску. Опять перемешиваем. Добавляем остывшую заварку. Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто получится мягким и будет немного липнуть к рукам.

Выкладываем тесто в миску, предварительно смазанную растительным маслом. Руки смазываем маслом, чтобы тесто не липло к рукам и округляем тесто прямо в миске. Тесто переворачиваем, ещё немного округляем на весу и помещаем обратно в миску.

Накрываем миску плёнкой и оставляем тесто для брожения часа на 3 при комнатной температуре.

За это время нужно 2 раза сделать тесту обминку через каждый час. Для обминки берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу. За время брожения тесто должно увеличиться в объёме раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем в шар и выкладываем в форму, в которой хлеб будет выпекаться. Это может быть керамическая форма, казан, чугунная кастрюля и т. д. Главное, чтобы у этой формы была крышка. При необходимости форму нужно смазать растительным маслом.

Выкладываем тесто швом вниз, накрываем крышкой и оставляем для окончательной расстойки на 1,5 часа при комнатной температуре.

Выпечка

Форму с подошедшим хлебом ставим в холодную духовку, выставляем температуру 200—210° С, выпекаем 75—85 минут под закрытой крышкой.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Гречневый хлеб на закваске

Видеорецепт

Великолепный хлеб с мягким, упругим мякишем, необычным вкусом с гречневой нотой. После того, как попробуешь этого хлеба, хочется ещё и ещё.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
40 г пшеничного стартера,
60 г воды,
65 г гречневой муки.

Для теста:
300 мл воды,
450 г белой пшеничной муки,
50 г гречневой муки,
вся опара,
8 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миске, где будет созревать закваска (опара) перемешиваем пшеничный стартер, воду, гречневую муку. Накрываем. Оставляем при комнатной температуре на 8—10 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В созревшую закваску (опару) добавляем воду и всё хорошо перемешиваем.

В деже тестомеса смешиваем пшеничную и гречневую муку, добавляем разведённую закваску. Всё перемешиваем, чтобы мука с водой только соединились. Накрываем мучную смесь и оставляем для отдыха минут на 20.

В отдохнувшую смесь добавляем соль.

Вымешиваем в тестомесе примерно 5 минут на 2 скорости. Тесто получается достаточно жидким и липким.

Готовое тесто выкладываем в, смазанную растительным маслом, миску, накрываем его и оставляем для предварительной расстойки при комнатной температуре на 3—4 часа.

Через каждый час делаем обминку теста методом растягивания и складывания.

По окончании расстойки объём теста должен увеличиться раза в 2.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, обильно присыпанную мукой. Придаём тесту форму шара. Делать это совсем не просто, поскольку тесто очень липкое. Желательно руки при работе с тестом такой консистенции смазывать маслом, либо периодически смачивать водой.

Выкладываем тесто на расстойку в чугунную, аллюминиевую или керамическую форму для выпечки, в которой хлеб будет также и выпекаться. Главное условие, чтобы форма для выпечки была с крышкой.

Накрываем будущий хлеб крышкой и оставляем для окончательной расстойки до удвоения объёма. Время на это может уйти до 3-х часов.

Выпечка

Ставим форму с будущим хлебом в холодную духовку, выставляем температуру 210° С и выпекаем хлеб от 75 до 90 минут при закрытой крышке.

Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке.

Калач по-уральски на закваске

Видеорецепт

Домашний хлеб – это всегда вкусно, а сделанный своими руками – вдвойне вкуснее. Хлеб из муки второго сорта менее нежный, зато обладает более хлебным, пшеничным вкусом и запахом. Хлеб имеет мягкий мелкопористый мякиш, хорошо режется и хорошо хранится, не черствеет в тот же день. Этот вкусный калач по-уральски на каждый день, хорошо подходит к супу и на бутерброды. И готовить его очень просто.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
600 г пшеничной муки 2-го сорта,
400 г закваски (опары),
280 мл воды,
15 г соли,
30 г сахара,
16 г растительного масла.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 12 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

Закваску (опару) разводим водой.

В дежу тестомеса просеиваем муку.

Добавляем соль, сахар, вливаем разведённую закваску и масло.

Вымешиваем тесто минут 5 на 2 скорости. Тесто должно получиться мягким, однородным и совершенно не липнуть к рукам.

Перекладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем пищевой плёнкой.

Оставляем тесто подходить при комнатной температуре часа 3.

Через час делаем обминку. Берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу.

Оставляем тесто в миске для дальнейшего брожения на оставшееся время.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой.

Тесто округляем, накрываем и оставляем для отдыха на пятнадцать минут.

Формируем из теста цилиндр толщиной 7—8 сантиметров, соединяем концы и защепляем их. Немного раскатываем защепленную часть руками, чтобы она стала такой же толщины, как и весь цилиндр. Должно получиться кольцо из теста. Это и будет заготовка будущего калача.

Перекладываем заготовку на пергамент, в центр ставим какую-нибудь жаропрочную круглую форму небольшого диаметра, смазанную с внешней стороны маслом.

Накрываем заготовку и оставляем на один час при комнатной температуре.

Выпечка

Аккуратно перетягиваем будущий калач вместе со всей конструкцией и пергаментом на лопату.

Перед выпечкой калач сбрызгиваем водой.

Выпекаем уральский калач на хлебопекарном камне в духовке, предварительно разогретой вместе с камнем до 220° С, примерно 25—30 минут до золотистого цвета.

Готовый калач остужаем на решётке, освобождаем от конструкции.

Пока калач горячий, смазываем его простой водичкой, чтобы придать калачу немного глянца.

Пшенично-ржаной хлеб на закваске (с изюмом и грецкими орехами)

Видеорецепт

Изумительно вкусный хлеб. Его можно есть абсолютно без ничего, как пирог с изюмом и грецкими орехами. А какой он красивый в разрезе! Этот хлеб может быть украшением любого праздничного стола.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,
170 г пшеничной муки в/с,
170 мл воды.

Для теста:
175 г пшеничной муки в/с,
175 г ржаной обдирной муки,
300 г пшеничной зрелой закваски (опары),
185 мл воды,
9 г мелкой соли,
75 г изюма,
75 г грецких орехов.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска не увеличится в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой комнатной температуры. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Добавляем соль, просеянную муку (пшеничную и ржаную).

Вымешиваем в тестомесе 3 минуты на 1 скорости и 3 минуты на 2 скорости.

Добавляем грецкие орехи, изюм. Размешиваем до тех пор, пока изюм и грецкие орехи равномерно не распределятся в тесте.

Готовое тесто перекладываем в миску, смазанную растительным маслом. Прямо в миске тесто округляем, влажными руками выравниваем поверхность теста. Накрываем тесто, чтобы оно не подсыхало.

Оставляем тесто на предварительную расстойку для брожения на 1 час при комнатной температуре.

Правильно вымешанное тесто, за время расстойки, должно увеличиться в объёме раза в 1,5.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой.

Тесто округляем, придаём ему форму шара.

Выкладываем тесто в корзинку для расстойки. Корзинку предварительно обсыпаем рисовой или пшеничной мукой.

Корзинку с тестом накрываем и ставим на окончательную расстойку при комнатной температуре на 2—4 часа.

Время расстойки зависит от силы закваски и от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем скорее тесто подойдёт.

Тесто должно увеличиться в объёме раза в 2.

Выпечка

Перекладываем будущий хлеб на хлебопекарную лопату, покрытую пергаментом. Смахиваем с хлеба лишнюю муку. Делаем сверху несколько надрезов.

Непосредственно перед выпечкой, хлеб слегка сбрызгиваем водой.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в, предварительно разогретой вместе с камнем, духовке до 240° С.

Первые 10 минут выпекаем хлеб при температуре 240° С, затем температуру снижаем до 200° С и выпекаем хлеб ещё примерно 35—40 минут.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Французский багет на закваске

Видеорецепт

Характерные признаки французского багета: удлинённая форма, пористость, хрустящая тонкая корочка.

А готовить французские багеты совсем несложно.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
50 г пшеничного стартера,
75 г пшеничной муки в/с,
75 мл воды комнатной температуры.

Для теста:
300 г пшеничной муки в/с,
140 мл воды,
200 г закваски (опары),
8 г соли,
1 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску выкладываем стартер, добавляем воду комнатной температуры, просеянную муку. Всё перемешиваем. Накрываем. Оставляем для созревания при комнатной температуре от нескольких до 12 часов. Время зависит от температуры в помещении. Чем в помещении теплее, тем закваска быстрее созреет.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску водой комнатной температуры.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску. Добавляем соль, сахар. Перемешиваем. Добавляем просеянную муку. Вымешиваем в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто должно получиться достаточно мягким, но не жидким, эластичным и практически не липнуть к рукам.

Готовое тесто округляем, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре на 3 часа.

Через каждый час тесто растягиваем и складываем для того, чтобы тесто становилось более упругим и крепким. Это важная часть процесса – от этого зависит то, как поднимется хлеб в духовке, какой у него будет мякиш и даже аромат хлеба и его мягкость. Делать это можно прямо в миске: подхватываем тесто за один край – максимально вытягиваем – складываем к середине, а затем всё то же самое проделываем с противоположного края. Два другие противоположные края также растягиваем и складываем в середину.

После обминки тесто округляем, переворачиваем, накрываем и оставляем до следующей обминки.

После обминок тесто отправляем либо в холодильник часов на 12 (если у вас больше нет времени заниматься тестом дальше), либо продолжаем процесс приготовления хлеба.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка подпыляем мукой. Выкладываем тесто, делим на 2 части и каждую часть округляем.

Округлённое тесто (швом вверх) накрываем и оставляем в покое минут на 15—20, а затем очень бережно и аккуратно разминаем в однородную по толщине лепёшку и формируем хлеб в форме батона. А затем батон раскатываем на длину, при которой форма батона превращается в форму багета.

Сформированные багеты выкладываем швом вниз на лист бумаги для выпечки, накрываем пищевой плёнкой и оставляем на 2—3 часа или до 1,5—кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Подошедшие багеты надсекаем.

Духовку вместе с камнем для хлеба разогреваем до 230° С.

Перед посадкой в печь багеты сбрызгиваем водой.

Выпекаем первые 15 минут при температуре 230° С. Затем открываем духовку, опять сбрызгиваем багеты, и выпекаем ещё 20 минут при температуре 200° С.

Выпеченные багеты выкладываем на решётку и даём остыть.

Выведение ржаной закваски

Видеорецепт

На мой взгляд это самая неприхотливая закваска. Легко выводится, для её выведения не обязательно создавать ей какие-то особые тепличные условия, не капризная, можно хранить в холодильнике без подкормки до 7 дней.

1-й день

В чистую 800—граммовую баночку высыпаем 100 г ржаной цельнозерновой муки.

Добавляем 100 мл тёплой воды. Всё хорошо перемешиваем.

Накрываем крышкой с отверстиями, чтобы мучная смесь не задохнулась.

И оставляем на 24 часа в шкафчике, где нет сквозняков.

2-й день

Добавляем в мучную смесь 100 мл воды. Всё хорошо перемешиваем, практически, до однородности.

Добавляем 100 г цельнозерновой ржаной муки. Опять нужно всё хорошо перемешать.

Накрываем крышкой с отверстиями, даём расстояться ещё в течение 24 часов.

3-й день

Уже должна быть видна деятельность микроорганизмов в мучной смеси.

Смесь должна быть очень пористой, в ней должно наблюдаться наличие пузырьков газа.

Перекладываем смесь в ёмкость побольше.

Добавляем в мучную смесь 200 мл воды. Всё хорошо размешиваем.

Добавляем 200 г цельнозерновой ржаной муки. Опять всё хорошо перемешиваем

Неплотно накрываем крышкой, чтобы был доступ воздуху. Ставим на расстойку ещё на 24 часа. Делаем отметку уровня смеси.

4-й день

На 4-й день закваска должна быть готова.

Смесь должна удвоиться в объёме, должна быть вся в пузырьках газа и иметь чуть кисловатый запах и вкус.

Если 1 ч. л. закваски опустить в стакан воды комнатной температуры, то закваска должна оставаться на поверхности воды.

Как кормить и хранить ржаную закваску

После того как вы увидели все признаки готовности закваски, её нужно переложить в стеклянную баночку, накрыть крышкой с дырочками и поставить на хранение на полку в дверце холодильника.

Далее, чтобы закваска у вас долго жила, её нужно подкармливать не реже, чем 1 раз в неделю по схеме 1:1:1 (1 весовая часть закваски: 1 весовая часть воды: 1 весовая часть ржаной муки).

Перед тем как покормить закваску, её следует достать из холодильника, дождаться когда она примет температуру помещения, и только потом покормить водой комнатной температуры и ржаной мукой.

Как только закваска созреет, т.е. поднимется до максимума и начнёт опадать, её можно опять поставить на хранение в холодильник.

Выведение закваски на пшеничной муке высшего сорта

Видеорецепт

Этот способ требует только наличия двух ингредиентов – муки и воды.

Чтобы эта закваска получилась необходимо соблюсти три обязательных условия.

Температура в помещении за всё время выведения закваски должна быть не ниже 20° С.

Начинать выведение закваски необходимо на цельнозерновой пшеничной муке, так как в ней содержится большое количество микроорганизмов и минеральных солей.

И третье условие: использовать только фильтрованную или отстоянную воду комнатной температуры.

1-й день

Смешиваем 25 г пшеничной цельнозерновой муки и 25 мл воды.

Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем на сутки.

2-й день

Смесь перемешиваем. Добавляем 50 г цельнозерновой пшеничной муки и 50 мл воды. Размешиваем, накрываем

крышкой и оставляем ещё на сутки.

3-й день:

Перемешиваем. Оставляем 25 г мучной смеси, остальное выбрасываем. Добавляем 25 г пшеничной муки высшего сорта и 25 мл воды. Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем на сутки.

4-й день:

Как предыдущий день.

5-й день:

Как предыдущий день.

В большинстве случаев, спустя 5 дней закваска будет готова.

Отличительным признаком готовности закваски является наличие приятного запаха (возможно с лёгким кисловатым оттенком) и сладковатый вкус.

Часть закваски освежается и может быть убрана в шкаф до следующего кормления, из другой части закваски можно готовить опару для будущего хлеба.

Если на 5 день этого не произошло, то рекомендуется продолжить выведение закваски в прежнем режиме ещё дня 2—3.

Если за эти 2—3 дня ничего не изменится, значит закваска не получилась. Не нужно расстраиваться, а попытаться вывести закваску заново.

В дальнейшем, чтобы закваска окрепла, набралась сил, чтобы в ней накопилось как можно больше молочнокислых бактерий и дрожжей, её желательно освежать ещё несколько дней дважды в день: утром и вечером.

Освежать закваску можно по следующей схеме: оставлять 10 г закваски добавлять по 20 мл воды и 20 г пшеничной муки высшего сорта. А через несколько дней, когда закваска окрепнет можно перейти на кормление закваски 1 раз в сутки по той же схеме.

Лишнюю закваску можно собирать в отдельную небольшую ёмкость и хранить в холодильнике. А потом использовать для выпечки блинов, оладий. Но долго хранить эту закваску в холодильнике не рекомендуется, так как она может быстро прокиснуть и испортиться.

Для информации

Белая пшеничная мука – пшеничная мука высшего или 1 сорта.

Закваска хлебная – это кислое тесто (жидкое или густое), содержащее в большом количестве молочнокислые бактерии и дикие дрожжи.

Стартер – небольшое количество зрелой закваски, которая служит для приготовления закваски (опары).

Закваска (опара) – это закваска, созревшая на основе стартера. Для этого стартер нужно смешать с водой и мукой, накрыть и оставить для созревания от нескольких до 12—16 часов. Вид муки зависит от рецепта выпечки, а время – от температуры в помещении, где будет происходить созревание закваски (опары). Чем теплее, тем быстрее закваска достигнет своего наивысшего подъёма.

Закваска (опара) в соответствии с технологией хлебопечения используется как начальный состав для приготовления основного теста, поэтому и готовить её нужно до введения в основное тесто.

От рецепта хлеба зависит в каких объёмах муки и воды кормить стартер. Например, если в рецепте указано количество закваски 100% влажности 300 г, то кормить стартер нужно 150 мл воды и 150 г муки.

Закваску (опару) для приготовления теста нужно использовать на пике созревания, можно даже, чуть раньше. Пик созревания закваски – это, когда закваска поднимается до наивысшего подъёма и начинает опускаться. Вот этот момент важно не упустить. Если закваску (опару) передержать, то тесто и хлеб из неё будут кислыми.

Предварительная расстойка – это время, на которое оставляют обработанное тесто в покое, накрыв его, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало. Предварительная расстойка теста на закваске длится, обычно, от 3 до 6 часов. Время зависит от температуры в помещении. Чем выше температура, тем быстрее пройдёт расстойка теста. За время расстойки объём теста увеличивается в 2—3 раза, формируется его структура, а вкус и аромат приобретают силу и глубину.

Окончательная расстойка – это время, на которое тесто оставляют в покое во второй раз, после того, как ему придали ту форму будущего хлеба, которую хотят видеть в готовом продукте. Оставляя тесто на расстойку, его всегда нужно накрывать плёнкой, полотенцем, крышкой и пр. Время второй расстойки может составлять примерно 1—1,5 часа. За это время объём хлеба

может увеличиться раза в 2. Расстойку, желательно, проводить под неусыпным контролем. Лучше если тесто не достоит, чем перестоит.

Клейковина (глютен) – белок, содержащийся во многих злаках, особенно в пшенице, овсе, ячмене, ржи. Чем более развита клейковина в тесте, тем эластичнее тесто и тем быстрее оно поднимается при выпечке.

Корзинки для расстойки теста – это корзинки, которые используются для овальных и круглых хлебов. Корзинки могут быть из натуральных прутьев, например, из лозы ротанга, могут быть из пластмассы и пр. Это идеальное приспособление для расстойки теста, так как небольшие промежутки между прутьями позволяют тесту получить больше воздуха, что благоприятствует быстрейшему подходу теста.

Я для этих целей приобрела расстоечные корзинки из натуральной лозы ротанга. Незаменимая вещь для тех, кто печёт хлеб. Тесто в корзинках из лозы ротанга в процессе расстойки дышит и насыщается кислородом. Кроме того, расстойка в корзине из ротанга придаёт необычную рифлёную поверхность готовому хлебу.

Пекарская лопата – это деревянная лопата, с которой очень удобно выкладывать хлеб на хлебопекарный камень в духовку. Если лопаты нет, можно использовать обыкновенную плоскую доску для разделки продуктов.

Хлебопекарный камень (пекарский камень) – камень для выпечки хлеба. Обычно, изготавливается из натурального шамота (огнеупорной глины). Конечно, можно печь хлеб без пекарского камня. Я сама, когда начинала печь, не придавала значения пекарскому камню, думала, что это блажь для развлечения на кухне. И хлеб у меня получался ароматным и вкусным. Я думала, что этот хлеб – само совершенство.

Но когда я, всё-таки, приобрела камень (даже не знаю, что меня к этому побудило), я почувствовала разницу в выпечке сразу: хлеб вырос вверх, а не расползся по противню, равномерно покрылся золотистой корочкой, структура мякиша в выпеченном хлебе оказалась удивительно красивой и на вкус хлеб получился намного вкуснее. И сейчас камень у меня постоянно находится в духовке, я на нём выпекаю всё, и не только хлеб.

Аутолиз/автолиз в хлебопечении – это процесс расстойки смеси муки и воды перед замесом теста. Если смешать муку и воду до добавления остальных ингредиентов и дать этой смеси постоять от 20 минут до 1 часа, то тесто слегка перемешивается само по себе, становится мягче и позволяет в дальнейшем ускорить замес.

Считается, что в своё время этот метод был открыт французским профессором и хлебопекарем Раймондом Калвелем. Хотя, понятно, что этим методом пользовались на Руси исстари, не называя этот процесс таким научным словом аутолиз / автолиз.

Заготовка – это полуфабрикат будущего хлеба до его выпечки.

Комнатная температура – когда я говорю: «при комнатной температуре», я имею ввиду температуру в помещении примерно 20—23° С.

Формы для выпечки хлеба – это разновидности форм для выпечки хлеба из различных материалов (чугун, нержавейка, алюминий, керамика и пр.). Формы могут быть круглые, овальные, прямоугольные. Я часто в качестве формы для хлеба использую сковороду со съёмной ручкой, чугунную кастрюлю, казан, чугунный сотейник. Поэтому, если всё это есть в хозяйстве, не обязательно тратить деньги на приобретение форм для хлеба. Тем более, что сейчас это всё недешёвое удовольствие.

Обминка – это перемешивание теста во время предварительной расстойки. Обминка нужна для укрепления клейковины теста. Существует несколько видов обминок. Один из них – растягивание и складывание. При растягивании и складывании из теста удаляется лишний скопившийся углекислый газ, тесто насыщается кислородом. В результате тесто становится более упругим и крепким, а выпеченный хлеб получится пышным и пористым.

Как я растягиваю тесто и складываю. Выкладываю тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Беру один край теста, максимально его вытягиваю и складываю к середине. И так – по кругу. В завершении тесто переворачиваю швом вниз и, похлопывая по бокам, придаю ему форму шара. Последнее действие необходимо для сглаживания неровностей на поверхности теста и создания, так называемой плёнки, которая будет препятствовать выходу газов из теста в процессе расстойки.

Если тесто достаточно жидкое, то его обминку я делаю прямо в миске по вышеуказанной технологии.

Готовность теста к выпечке – в своё время я нашла в интернете такую информацию о готовности теста к выпечке: если после нажатия пальцем на поднявшееся тесто, ямка выравнивается медленно, то тесто готово к выпечке и его можно ставить в духовку. Но, скажу откровенно, мне понадобилось немало времени, чтобы осмыслить и освоить это на практике.

Кое что о тестомесе

В моих рецептах для замешивания теста я использую тестомес. Но это совсем не значит, что все мои рецепты хлеба предназначены для тестомеса. Конечно же, если у вас нет тестомеса, то вы можете замешивать тесто ручным замесом. Главное помнить, что ручной замес по времени очень отличается от замеса в тестомесе. Если в тестомесе можно вымесить тесто до умеренной клейковины за 5—7 минут, то при ручном замесе на это может уйти до 30 и более минут.

Мой тестомес: BOMANN KM 383 CB. Сейчас эта модель уже не выпускается. Почему я приобрела тестомес? По очень простой причине. Тестомес существенно сокращает время для вымешивания теста и физически облегчает сам процесс вымешивания. На качество хлеба и его вкус процесс ручного замеса или вымешивания в тестомесе не влияет. Хлеб на закваске получается очень вкусным при любом замесе. Я это утверждаю, опираясь на мой личный опыт. Хотя в интернете я часто встречаю мнение, что при ручном замесе хлеб получается вкуснее. Я даже не буду это оспаривать. Каждый должен решать сам, как ему удобнее вымешивать тесто и какой хлеб вкуснее – на ручном замесе или в тестомесе.

Если вы, всё же, решите приобрести тестомес, хочу порекомендовать двухскоростной тестомес. С помощью первой скорости обеспечивается перемешивание ингредиентов, а сам замес происходит на второй скорости. Замес происходит быстро, тесто получается очень пышным и светлым (за счёт активного воздействия на клейковину). Вместе с тем, нужно помнить, что не для всех видов муки полезен интенсивный замес. Например такой замес ржаного хлеба ведёт к его ухудшению.